

# HINT

food for every mood



NA START / LITTLE BITES	
✓ Frytki z batatów, sos z kwaśnej śmietany i kolendry, oliwa extra virgin (200g)(7) <i>Sweet potato fries, sour cream and coriander sauce, extra virgin olive oil</i>	27
✓ Marynowane oliwki z rozmarynem i czosnkiem (150g) <i>Marinated olives with rosemary and garlic</i>	29
✓ Grzanka z chleba na zakwasie, domowy hummus, grillowana papryka, radicchio (185g)(1,11) <i>Sourdough bread toast, homemade hummus, grilled peppers, radicchio</i>	29
Deska serów i wędlin hiszpańskich, galaretką z pigwy, domowe pieczywo (325g)(1,7) <i>Spanish charcuterie and cheese board, quince jelly, homemade bread</i>	69
✓ Koszyk domowego pieczywa (120g)(1) <i>Homemade bread basket</i>	10
✓ + olej rzepakowy tłoczony na zimno z octem balsamicznym (50g) <i>cold-pressed rapeseed oil and balsamic vinegar</i>	11
✓ + guacamole (50g)	12
✓ + tapenada z oliwek Kalamata z anchois (50g)(4) <i>Kalamata olives tapenade with anchovies</i>	11

PRZYSTAWKI / STARTERS	
Zupa dnia (240g)(7) <i>Soup of the day</i>	24
✓ Krem z pieczonej dyni, kurki z patelni, oliwa truflowa, natka pietruszki (220g)(7,9) <i>Baked pumpkin cream soup, pan-fried chanterelles, truffle olive oil, parsley</i>	29
✓ Smażone pory, kozi ser, dressing z żurawiną i orzechami włoskimi, trybula (180g)(7,8) <i>Fried leek, goat cheese, cranberry and walnut dressing, chervil</i>	39
✓ Domowe gnocchi, palone masło, kukurydza z płatkami chili, szatwia (245g)(1,3,7) <i>Homemade gnocchi, beurre noisette, corn with chili flakes, sage</i>	34
Tatar z polędwicy wołowej, majonez z porem, marynowana gorczyca, szalotka, domowe pieczywo (195g)(1,3,10,11) <i>Beef fillet tartare, leek mayonnaise, pickled mustard seeds, shallots, homemade bread</i>	57
Krewetki tygrysie, sos winno-maślany, focaccia rozmarynowa (275g)(1,2,7,12) <i>King prawns, white wine and butter sauce, rosemary focaccia</i>	69

SAŁATY / SALADS	
Salatka Cezar z awokado lub z piersią z kurczaka zagrodowego (275g)(1,3,4,6,10) <i>Caesar salad with avocado or free range chicken breast</i>	49
✓ Salatka z buraków, pomarańczy i czarnych oliwek, czerwona cykorja, natka pietruszki (240g)(12) <i>Beetroot, orange and black olive salad, red chicory, parsley</i>	37

SZEŃ KUCHNI POLECA CHEF'S RECOMMENDATIONS	
Hot dog z łososiem, aioli, marynowana czarna kurka, koperek (180g)(1,4,7) <i>Salmon hot dog, aioli, marinated black trumpettes, dill</i>	49
Polędwica wołowa, leśne grzyby, zapiekanka ziemniaczana, sos Porto (340g)(7,12) <i>Beef tenderloin, forest mushrooms, potato gratin, Port wine sauce</i>	139
✓ Pistacjowy Paris Brest (140g)(1,3,7,8) <i>Pistachio Paris Brest</i>	35

DANIA GŁÓWNE MAINS	
✓ Ravioli z borowikami i ricottą, rukola, szatwia, prażone orzeszki pini (240g)(1,3,7,8) <i>Ravioli with boletus and ricotta, rocket, sage, roasted pine nuts</i>	59
✓ Makaron orzo z szafranem, słodko-słone orzechy włoskie, marynowana cukinia, Parmigiano Reggiano (240g)(1,3,7,8,12) <i>Orzo pasta with saffron, sweet and salty walnuts, marinated zucchini, Parmigiano Reggiano</i>	53
Biodrówka jagnięca, pieczone ziemniaki z rozmarynem, puree z cukinii i zielonych oliwek, anchois (240g)(4,7,10) <i>Lamb rump, baked potatoes with rosemary, zucchini and green olives puree, anchovies</i>	74
Sznyceł wieprzowy, szpinak, gotowane ziemniaki, sos maślany (390g)(1,3,7,12) <i>Pork schnitzel, spinach, boiled potatoes, butter sauce</i>	69
Polędwica z dorsza, puree ziemniaczane z oliwą extra virgin i rozmarynem, grillowana cukinia, gremolata (360g)(4,7) <i>Cod loin, potato puree with rosemary and extra virgin olive oil, grilled zucchini, gremolata</i>	79
Burger wołowy, sos BBQ, cheddar, pomidor malinowy, bułka maślana (370g)(1,3,7,10) <i>Beef burger, BBQ sauce, cheddar, raspberry tomato, brioche bun</i>	49

DESERY SWEETS	
✓ Crème brûlée z wanilią z Madagaskaru (165g)(3,7) <i>Crème brûlée with Madagascar vanilla</i>	26
✓ Sernik nowojorski z białą czekoladą i migdałami (190g)(1,3,6,7,8) <i>New York cheesecake with white chocolate and almonds</i>	29

PIWO BEER	
Piwo lane Żywiec (0,3l / 0,5l) 5,5% <i>Żywiec draught beer</i>	16/19
Piwa butelkowe (0,5l) <i>Bottled beers</i> Żywiec 5,5%, Żywiec Białe 4,9%, Heineken 5%	od 19 from 19
Piwa bezalkoholowe (0,5l) <i>Non-alcoholic beers</i> Żywiec Białe 0%, Heineken 0%	od 19 from 19
Lokalne piwa butelkowe (0,5l) 4,5-4,9% <i>Local bottled beers</i>	od 19 from 19
Kraftowe piwo Polanin (0,33l) 4,5-4,7% <i>Craft beer Polanin</i>	23

ZIMNE NAPOJE COLD BEVERAGES	
Sok świeżo wyciskany (0,25l) <i>Freshly squeezed juice</i>	17
Domowa lemoniada (0,25l) <i>Homemade lemonade</i>	16
Fever-Tree (0,2l)	19
Woda Krystaliczne Źródło (0,3l) <i>Krystaliczne Źródło water</i>	11
Woda Cisowianka niegazowana, gazowana (0,7l) <i>Cisowianka water still or sparkling</i>	19
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda, 7Up ZERO, Lipton Green Tea, Schweppes Tonic (0,2l)	13
Soki i napoje owocowe Toma (0,2l) Jabłko, Pomarańcza, Czarna Porzeczka <i>Toma fruit juices: Apple, Orange, Blackcurrant</i>	13
Karafka wody (1l) <i>Carafe of water</i>	15
Karafka lemoniady (1l) <i>Carafe of lemonade</i>	35
Rockstar Original Energy Drink (0,25l)	19
Red Bull (0,25l)	22
Red Bull Sugarfree (0,25l)	22

GORĄCE NAPOJE HOT BEVERAGES	
Espresso (35ml) / Espresso doppio (70ml)	12/14
Americano (160ml)	13
Cappuccino (160ml)	15
Caffe latte (160ml)	15
Herbata (250ml) <i>Tea</i>	15

WINA WINES		
		
WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES	125 ml	750 ml
Pere Ventura Cava Bienvenido Brut, 11,5% Xarel-lo / Macabeo / Parellada - Cava DO - Spain	24	132
Rechsteiner Prosecco Brut, 11,5% Glera - Prosecco DOC - Italy	28	156
BIAŁE WINA WHITE WINES	125 ml	750 ml
Los Virtudes Arcabucero Blanco, 11,5% Macabeo / Verdejo - Alicante DOP - Spain	23	126
Ozzi Chardonnay, 12,5% Chardonnay - South Eastern Australia - Australia	25	138
Cantina Cortecchia Pinot Grigio, 12% Pinot Grigio - IGT dell'Emilia - Italy	28	156
Kingfisher blue Sauvignon Blanc, 12% Sauvignon Blanc - Nelson - New Zealand	33	186
CZERWONE WINA RED WINES	125 ml	750 ml
Los Virtudes Arcabucero Tinto, 12,5% Monastrell - Alicante DOP - Spain	23	126
Masseria Parione Primitivo, 13% Primitivo - Puglia IGT - Italy	25	138
Casa Relvas Atlantico Electrico Tinto, 13,5% Tempranillo - IGP Alentejano - Portugal	28	156
Les Celliers Jean D'Alibert, Coq du Matin, 13,5% Cabernet Sauvignon - Pays d'Oc - France	33	186

<p>✓ WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN</p> <p>✓ WEGAŃSKIE VEGAN</p> <p>Oplata serwisowa w wysokości 10% zostanie doliczona do rachunku. Ceny podano w PLN i zawierają podatek VAT. Jeżeli mają Państwo alergię pokarmową, proszę poinformować nas o tym przy składaniu zamówienia.</p> <p>LISTA ALERGENÓW: 1. Gluten 2. Skorupiaki 3. Jaja 4. Ryby 5. Orzeszki ziemne 6. Soja 7. Mleko 8. Orzechy 9. Seler 10. Gorczyca 11. Nasiona sezamu 12. Dwutlenek siarki 13. Łubin 14. Mięczaki</p> <p><i>A 10% service charge will be added to the bill. All prices are listed in PLN and include VAT. If you have any food allergies, please inform the waiting staff while ordering.</i></p> <p>ALLERGEN LIST: 1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard seeds 11. Sesame seeds 12. Sulphur dioxide 13. Lupin 14. Mollusc</p>
--